

Jahodové mojito (koktejl)

Časová náročnost: 10 minut

Seznam přísad

3 až 5 ks	čerstvé jahody
1/2 ks	šťáva z limetky
lístky	čerstvá máta
3 lžičky	hnědý cukr
4 cl	bílý rum
	drčený led
	sodovka



Postup přípravy

Jahody omyjeme a nakrájíme na menší kousky. Do vychlazené sklenice nalijeme limetkovou šťávu, přidáme lístky máty a přisypeme hnědý třtinový cukr. Vše jemně rozmačkáme, aby se z máty uvolnila vůně. Přilijeme bílý rum a přidáme nakrájené jahody. Sklenici zasypeme drčeným ledem a dolijeme sodovkou (nebo perlivou vodou). Promícháme dlouhou lžičkou, ozdobíme lístkem máty a ihned podáváme.

Poznámka: Mojito (čteme: „mochito“) je **tradiční kubánský koktejl**. Vynálezcem tohoto nápoje byl dle legendy anglický korzár Richard Drake, který někdy kolem roku 1500 smíchal aguardiente (neboli předchůdce rumu), cukr, limetky a mátu. Svůj drink nazval „El Draque“ (drak). Skutečné mojito pak vzniklo z draque záměnou aguardiente za rum na počátku 20. století na Kubě. Mojito zpravidla obsahuje čerstvé lístky máty, bílý rum, surový třtinový cukr, limetky a perlivou vodu.